目錄

茶酒单

七碗生風一杯忘世非飲用六清不可作茶酒单空心酒忘飲宜飯後戒冷茶

茶

欲治好茶先藏好水求中冷惠泉人家何能置驛而辦然天泉水雪水力能藏之水新則味辣陳則味甘嘗尽天下之茶以武夷山頂所生冲開白色者為第一然入貢尚不能多況民間乎其次莫如龍井清明前者號蓮心太覺味淡以多用為妙雨前最好一旗一鎗緑如碧玉收法須用小帋包每包四兩放石灰坛中過十日則換石灰上用紙盖扎住否則氣丟而味全变矣烹時用武火用穿心罐一滚久則水味变矣停則滚再泡則葉浮矣一泡便飲以盖

掩之則味又変矣此中清妙不容髮也近見士大夫生長
杭州一入官塲便吃熬茶其苦如藥其色如血此不過腸
肥腦滿之人吃柸榔法也俗矣哉武夷龍井外而以為可
飲者臚則于後

一洞庭君山茶　一常州陽羡茶　一六安銀針茶
一富塗塗茶　一天台雲霧茶　一雁岩山茶
一太白山茶　一上江梅片茶　会稽山茶

此外如六安毛尖武夷熬片概行黜落

龍井蓮心茶　云武林茶之上品用砂壺滾水沖又用微火
略燉始云味

春茶　出会稽平水安村上王紫洪陳村官培尖烏鏤沿山
諸處者佳六安茶香而養人

花煮茶　錫瓶治茗雜花其中梅蘭桂菊蓮玫瑰薔薇之類
摘其半含半放香氣全者三停茶一停花其花須去其枝
蒂塵垢虫蟻用磁罐投间至滿紙箬扎固隔水煮之一沸
即起将此点茶甚美茶性淫觸物即染其氣伴花用茶之
次苛者借花之清芬別饒佳趣若上品龍井松羅梅片伴
入各卉真味反為花奪煮云待冷紙色焙干用諸花片瓣
用隔者不爛

菊花茶　中苛芽茶用磁罐先鋪花一層加茶一層逐層貯
滿又以花覆面晒十餘次放鍋内淺水浸火烝候罐極熱
取云冷透開罐去花以茶用紙色晒乾每一罐分三四罐

如此換花烝晒三次尤妙晒時不時開包抖撒令匀則易
乾
蓮花茶　日初出時就池沼中将蓮花蘂略綻者以手指撥
開入茶葉填滿蕊中将麻絲扎定經一宿次早摘下取出
茶用紙包晒干或火焙如此三次用錫瓶收藏
煎茶　砂銚煮水候蟹眼動貯以別器茶葉傾入銚内加前
水少許盖好俟浸茶湿透将銚置火上盡傾前水听水有
声便取起少頃再置火上略沸即可啜極妙
清茶　茶汁石榴米四粒松仁四粒或加花生仁青豆泡茶
泡茶　茶葉内加晒干玫瑰花梅花三瓣同泡頗香
三友茶　茶葉胡桃仁去衣洋糖清晨冲滚水
氷杏茶　氷糖杏仁研碎滚水冲細茶

橄欖茶　橄欖数枚木鎚敲碎（鉄敲有黒銹并刀醒）同茶入小砂壺注
滚水盖好少可停可飲　花紅同
芝蔴茶　芝蔴微炒香磨碎加水濾去渣取汁煮熟入洋糖
熱飲　煎濃普兒茶冲氷糖飲
金豆茶　金豆去核浸以洋糖入口香美点茶絶勝
千里茶　洋糖四両茯苓三両薄荷四両甘草一両共研末
煉蜜為丸如棗大一丸含口永日不渴
奶子茶　粗茶葉煎濃汁木杓揚之俟紅色用酥油及研細
末芝蔴去渣加塩或糖熱飲
香茶餅　孩兒茶芽茶各四銭檀香一銭二分白豆蔻一銭
半麝香一分砂仁五銭沉香二分半片腦四分甘草膏和
糯米粉糊搜餅

餞花茶　取各種初開整朶花蜜餞貯瓶点茶
香水茶　取熟水半杯上放竹紙一層穿数孔採初開茉莉
花綴于孔再用紙封不令泄氣明晨其水甚香可点茶
又取半開茉莉花用滾湯一碗停冷花浸水中封固次早
去花取浸花半盞另冲開水滿壺皆香
錫瓶收茶上置浮炭数塊濕不入晒茶晾冷入瓶色不変
黄　茶瓶口朝下懸空中茶不黰緣黰氣自上而下也
壺内茶跡入冷水令滿加碱三四分煮滾茶跡自去
栢葉茶　嫩栢葉揀凈縛懸太甕中用紙封口三十日勿見
風見風即黄候乾取出如未乾透更閉之至干研末收貯
夜話飲之醒酒益人　又菊葉晾干亦可代茶色香倶美
又玫瑰花将石灰打碎鋪坛底上放竹紙両層花鋪紙面
封固候花極乾取出另裝磁瓶点茶　諸花同
暗香茶　腊月早梅清晨用筯摘下半開花朶連蒂入磁瓶
每一両用炒塩一両晒入勿経手厚紙蜜封入夏取用先
置蜜炒少許于杯加花三四朶滾水注花開如生
芝蔴茶　先用芝蔴去皮炒香磨碎先取一酒杯下碗入塩
少許用筷子順打至稠硬不開再下塩水順打至稀稠約
有半碗多然後用紅茶熬釅俟略温稠入半碗可作四碗
用之　又用牛乳隔水燉二三滾取起晾冷結皮揭尽配
碗和芝蔴茶用
煠茶葉　取上號新茶葉拌米粉洋糖油煠

酒

聞之虬髯論酒云酒以苦為上辣次之酸犹可也甜斯下矣可為至論苦辣之酒必清酸甜之酒必濁論味而清濁在其中矣求其味甘色清氣香力醇之上品唯陳陳紹興酒為第一然滄酒之清潯酒之洌川酒之鮮豈在紹興酒下哉大概酒以耆老宿儒越陳越貴以初開壇者為佳所謂酒頭茶脚是也燉法不及則涼太過則老近火則味変須隔水燉而緊塞其出氣度總佳除川潯滄紹四須外可飲者開列于後

一鎮江苦露酒

一鎮江百花酒 陳則與紹興酒無異惜力量不及矣

一宣州豆酒

一常郡蘭陵酒

一蘇州三白酒

一蘇州女貞酒

一蘇州福真酒

一高郵稀薟酒

一溧水烏飰酒　一無錫蕩山酒　一金華酒
一金壇于酒　一宜興蜀山酒　一德州羅酒
一浦酒　一衡酒　一沛縣膏粮酒
一山西汾州酒　一通州棗兒紅酒
此外如楊州木瓜酒蘇州元燥概從擯棄
甜酒不失之嬌嫩則失之傖俗只可供女子供鄉人供烹庖之用不可登席
紹興酒　山陰名東浦者水力厚煎酒用簍不取酒油較勝于會稽諸處其妙再多飲不上頭不中滿不害酒是紹興酒之良德矣忌火燉亦忌水中久燉忌過熱亦忌冷飲忌速飲亦忌流飲三五知已薄暮之時正務已畢偶然相值隨意啣杯賣奇晰疑殺刀射衆飲至八分而止否則灯下月下花下攤書一本獨自飲之亦一快事
燒酒　黄河以北味皆圓黄河以南味皆削　燒酒爍精耗血最宜少飲若埋土中日久則無火氣加入藥料尤宜埋土
荷葉釀酒　敗荷葉搓碎拌米烝飲釀酒味更清美
酴醾花釀酒　或云即重釀酒也蕪句可聞香聞百步野薔薇亦最香
花香酒　酒坛以箬包酒坛口置桂花或玫瑰花于箬上泥封香氣自能透下　又香酒架格繫茉莉花于甕口離酒一指許紙封之旬日其香入酒暹羅人取瓶以香熏如漆而貯酒
露酒　每酒一斤入玫瑰露或薔薇露少許
梅子酒　青黄梅子不拘多入瓶加氷糖薄荷少許封固一

月可飲
荸薺酒　荸薺蒸露入酒甚香諸菓皆可倣製
鯽魚酒　熱黄酒入坛即投活鯽魚一二尾泥封
葡萄酒　葡萄揉汁入酒名天酒若加以薏仁更覚味厚
又蔗汁入酒名蔗酒
又賽葡萄釀　黒豆去皮磨碎放銀器水中煮加烏梅数
個明矾少許熬冷色黒濾浄調以酒物貯瓶封一宿飲
素酒　氷糖橘餅冲開水供素客
狀元紅　青梅合玫瑰花同浸其色愈紅
百菓酒　百菓聚罇日久成酒供素客　又桑椹酒有六七
酸者甚佳
犧酒　整坛黄酒用黄牛屎周圍塗厚埋地窖一日坛内即
作响声匝月可飲飲時香氣撲鼻但酒耗甚大約去半坛
冬日紹酒内入糯米飯二三升扎一月飲味厚而香與酒
合酒倣法同
摇酒听酒声　試酒毎鑽泥頭用過山龍吸而嘗之未當不
確但多此一番啟開若摇坛听敢辨別殊易其法以兩手
抱坛急手一摇听之声極清碎似碎竹声音酒必清洌次
作金声者亦佳作木声者多翻酸若声糢糊及無声者起
花結面不可用矣
又叩甕辨美悪　用物撃坛声清而長者佳重而短者苦不
响者酒必敗　凡酒傷热則酸傷冷則甜東風至而酒泛
溢故貴腊醅以藥浸酒不如以藥入麹紫藤角仁熬香入
酒則不敗　飲酒欲不醉者服硼砂末少許其飲葛湯葛

丸者效遲千金万七夕日採石菖蒲末服之飲酒不醉大醉者以冷水浸髮即解　又飲酒先食塩一匕飲必倍又清水漱口飲雖多不亂或曰酒毒自齒入也　又飲酒過多腹脹用塩擦牙温水漱齒二三次即愈　又食橄欖可醒酒

氷雪酒　氷糖二斤雪梨二十枚可浸頂好燒酒三十斤

三花酒　玫瑰花金銀花菉豆氷糖脂油窨一月

寬胸酒　麦芽糖十斤大麦燒酒百斤浸一月用

舒氣酒　川欝金二兩沉香三錢浸燒酒二十斤泥封隔水煑一炷香飲時和木瓜酒一半

蕎麦酒　蕎麦酒可治一切病症

神仙酒　杏仁細辛木瓜茯苓各三錢檳榔菊花木香洋參白豆蔻桂花辣蓼各三錢金銀花四錢胡椒二十一粒川烏一錢官桂一兩共為末用糯米三升蒸熟同米泔將藥拌匀入磁盆内盖緊連盆晒五日春秋七日冬十日取出為丸如彈子大臨用滾水一壺約一丸頃刻成醞其藥做酒更妙

新紹酒氣暴而味辣飲後口發渴每酒三十斤和高郵五斤加皮酒六斤與陳紹酒無二

凡酒醅將熟每缸用金菊二斤去蒂蕚入醅攪匀次早搾出香氣襲人桂花玫瑰同　又每甑内用布袋裝淡竹葉三五錢同蒸用時另有種清趣

凡安放酒坛處有日影如錢大照之其酒必壞須置透風處而不黴黰并平地热高者總佳

黄酒白酒少入燒酒經宿不壞錫器貯酒久能殺人以有砒毒也錫者砒之苗更不宜用銅器裝酒過宿

酒酸用赤小豆即細紅豆炒焦每大坛約一升或取頭二蚕沙晒干二兩絹袋入坛封三日或牡蠣甘草苧分大坛四兩絹袋入坛過夜重湯煮熟或用鉛一二斤燒極熱投入則酸氣盡去　清明泉水造酒佳　木日做麯必酸　梅花晒麯

鍋粑紹酒加色用紅麯或胭脂浸酒和入再加酒漿味即濃厚或加梅花片或入爛木瓜可稱梅花酒木瓜酒

燒酒

燒酒自元時始　燒酒畏塩塩化燒酒為水

灯草試燒酒　灯草寸許放灯草上視沉處高下即知酒之成数盖燈草遇水氣即浮而不沉也

醋入燒酒味如常酒不復酸酒客以酸酒对入燒酒貸之揚城又以木瓜酒和酸紹酒

天香酒　每燒酒一斗鮮桂花三升揀淨蒂葉入酒泥封三月後

每黄酒一坛加燒酒三小鍾

琥珀光酒　燒酒五十斤洋糖二斤紅麯一斤半研末萏荷一斤三兩先將萏荷紅麯同酒滚好色濃入坛去渣加洋糖加金銀花更妙

藥酒　枸杞子當歸圓眼菊花浸酒　又桂圓殼浸酒色作淡黄極佳

花釀酒　採各種香花加冰糖萏荷少許入坛封固一月可飲

三花酒　薔薇玫瑰金銀花

錯認水　冰糖荸薺浸燒酒其清如水夏日最宜

金酒　紅花紅麯冰糖浸燒酒加酒釀味更濃粘凡治藥酒俱當加入

菉豆酒　生脂油二斤去膜切釘菉豆淘淨一升裝袋浸燒酒十斤泥封月餘油化即可飲或泡松羅茶葉四兩可浸燒酒五十斤亦放脂油釘

雪梨燒酒　秋白梨或福橘蘋菓入酒半月可飲

五香燒酒　丁香速香檀香白芷浸酒

高粱滴燒　每日於五更時燉熱飲三分杯通体融暢百脉同開舒于人最益　又丘路帶酒取高粱滴燒糝饅頭粉隨糝隨乾乾後再糝多少隨意用時即將此干粉冲百滚湯飲之與燒酒無異

飯粥単

飯粥本也餘菜末也本立而道生作飯粥単

飯

王莽云塩者百餚之將余則曰飯者百味之本詩稱釋之溲ゝ烝之浮ゝ是古人亦喫烝飯然終嫌米汁不在飯中善煮飯者雖煮如烝依旧顆粒分明入口軟糯其訣有四一要米好或香稻或冬霜或晚米或覌音秈或桃花秈舂之極熟霉天風攤播之不使惹霉發黰一要善淘淨米時不惜工夫用手揉擦使水從籮中淋出竟成清水無復米色一要用火先武後文悶起得宜一要相米放水不多不少燥濕得宜往ゝ見富貴人家講菜不講飯逐末忘本真為可笑余不喜湯燒飯惡失飯之本故也湯果佳寧一口

喫湯一口喫飯分前後食之方兩全其美不已則用茶用
開水淘之犹不奪飯之正味　凡物久生厭惟穀稟天地
中和之氣乃養生之本居家諸事宜儉飯粥毋甘粗糯錢
膚以腸胃為砥石亦殊可怪
香稻飯　一種香稻江南丹陽縣常熟等處皆産用以煮飯
另有一種香氣一担米内和入三四斗則通米皆香
烝飯　北方控飯南方煮飰惟烝飰適中早辰粥内撈起乾
粒午餐用甑烝透既省便又適口人口多者一最便
煮飯　一碗米兩碗水乃一定之法或米有干湿水亦隨之
加減但不可一火煮熟俟滚起火稍緩少停再燒總淂熟
軟否則内生外熟非爛即焦
又南方以三蘆炊一頓飰又四両柴可熟以四圍用湿草鞋
塞之細柴燒釜臍故也
姑熟炒飯　當塗人尚炒飯或特地煮飯俟冷炒以供客不
着油塩專用白炒以鬆脆香絨四者相兼每粒上俱帶微
焦小淄鍋粑皮為道地他處不能其用油塩硬炒者不堪
用
荷香飯　白米淘净以荷葉包好放小鍋内河水煮
香露飯　預取花露一盞俟飯初熟時澆之澆過稍悶拌匀
然後入碗以之供客歯頰皆芳不必滿釜全澆香露或一
隅足供座客只澆一隅露以薔薇香櫞桂花三種為宜取
其與穀性相若不必用玫瑰其香易辨也
紅米飯　飯熟後用梅紅喜紙蓋上即変嫩紅色讌客可観
烏米飯　每白糯米一斗淘净用烏桕或楓樹葉三斤搗汁

拌勻經宿取起烝熟其色純黑供時拌芝蔴洋糖又名青
精飯

青菜飯　取青菜心切細加脂油鹽酒炒好乘飯將飯熟時
放入和勻大約以飯菜適均不可偏勝乃妙

蠶豆飯　蠶豆泡去皮和米同煮紅豆綠豆同不必去皮

煠磁粑　糯米煮飯按寔切片脂油煠鹽疊

煠鍋粑　黃落鍋粑油煠酥或加鹽或加洋糖

餿飯　晒干磨粉可作醬餅再烝不揭鍋蓋過半夜雖酷暑
亦不餿　又生莧菜鋪飯上置涼處經宿不餿若鋪新荷
葉上更淂香氣　又棗樹作飯甑不餿不粘飯

五更飯　五更時用米飯一茶杯補益勝于人參或澆以乾
烝鴨汁更美

粥

見水不見米非粥也見米不見水非粥必使水米融洽柔
膩如一而後謂之粥人云寧人等粥毋粥等人此真名言
防停頓而味變湯乾故也近有為鴨粥者入以葷腥為八
宝者以菓品俱失粥之味本不淂已則夏用菉豆冬用黍
米以五穀入五穀故自不妨

香稻粥　香稻米一茶杯多用水加紅棗數枚去皮核煨一宿
極糜五更時用最益人

井水粥　煮粥用井水則香用河水則淡而無味陳宿河水
亦可凡暴雨初過井水亦淡法以淘米同水下鍋煮滾即
蓋鍋少停一刻通身攪轉加火煮熟

肉粥　白米煮半爛時切熟肉加豆加筍絲香蕈絲松仁加

提清美汁啖熟醃菜下之佳

羊肉粥　烝爛羊肉四兩加白茯苓一錢黃芪五分研末大棗二枚去皮校細切粳米三合糯米三合飛盐二分煮粥

火腿粥　金華淡火腿去肥膘切丁袋裝用白米加香米一撮煮粥

晚米粥　晚米磨碎煮粥或粥煮撈起作飯均與老人相宜

烏米粥　烏桕葉浸糯米加香稻米煮成飯再入鷄湯加盐酒煮粥

芝麻粥　芝麻去皮烝熟取香氣研爛每二合配米三合煮粥芝麻皮肉皆黑者更妙烏鬚明目補腎脩鍊家美膳也

小米粥　小米和糯米入鷄湯煮粥

薏米粥　薏苡春白并去尽坳内糙皮用腐渣擦過即無藥氣和水磨漿布濾四分薏仁漿六分白米配煮粥山藥粉同又懷山藥為粉煮粥　又杏仁酪煮粥同

芡寔粥　芡寔去殼新者研糕陳者磨粉对末煮粥扁豆紅豆豌豆菉豆粥

蓮子粥　去皮心煮熟搗爛加鷄湯煨入糯米香稻米各一撮煮粥

神仙粥　糯米五合生羌五六斤河水二碗入砂鍋一二滾加帶鬚葱頭七八個俟米爛入醋小半杯乘热吃

葱能散醋能收米能補配合甚妙傷寒傷風初起等症皆可治或只吃粥湯亦効

又用小口瓦坛洗浄入半熟白米飯一酒杯滾水貯滿加陳火腿釘一撮紅棗去皮校二枚将瓶口封扎預備火缸排列炭基於臨睡時将瓶安炭火上四圍灰壅僅露瓶口五

更取食香美異常病後調理及体虛者食之大有補益每日按五更食勿失為妙

稠粥　白晚米和糯米同者入宅粉少許色白而稠濃大米八分小米二分煮粥

米

年内舂米謂之冬舂若来春舂則米發芽易斷折後入米囤須用一尺厚礱糠蓋之半拌以草灰或取缸頻晒或預取楝樹葉鋪囤上内貯上收回租稻米多潮易黰亦照此法辨之　又草囤貯白米仍用乾草蓋以收水氣並要踏寔則不蛀煮亦易收熟　又倉底板離地尺餘上加礱糠草薦或蘆席貯米于上無潮氣其用纏席囤者下面先用板架起上面如前法加糠席墊高若米多易黴中藏氣龍自無朽壞之虞松毛可断米虫入蟹壳于米内不蛀南京南鄉銀條米亦香糯與一種湖田自粒長性軟居家用之最為合宜

炒米　腊月極凍時清水淘糯米再用温水淋過水太热則不酥過冷

亦不酥盛竹籮内湿布盖好俟漲透入砂同炒不用砂炒則米不空鬆只用加五與砂同炒可滗加倍香脆空鬆篩去細砂鋪天井透露以受臘氣冷定妆坛經年不壞益脾胃補臟腑治一切瀉痢三年陳治百病炒黄豆同

炒米包　炒米磨粉篩和香稻米粉包脂油洋糖上籠蒸

小米包　小米磨粉篩過加香稻米粉十分之一拌洋糖包

豆砂糖脂油上籠蒸

炒空心米　将頂高糯米淘蒸成飦晒乾復入砂炒篩去砂一斗可炒三斗

飯膏　下米煮飯俟湯稠時将浮上米油舀起入碗数刻即乾厚成膏燉热時時飲之大有補益

米露　用錫打就如取燒酒甑式将香稻米或晚米糯米一斗淘湿分三分入甑中下用河水上用冷井不時傾換每次可滗露一中碗燉热飲之有人參之功取下多露存貯磁瓶久亦不壞榖芽麦芽諸藥品同糯米取露後其飯加入酒藥罨之并可蒸酒各露傾入酒中另有種香味

水

世称飲食飲先于食何水生于天穀成于地天一生水地六成之也　按周礼飲以養陽食以養陰盖水属陰故滋陽穀属陽故滋陰以後天滋先天務宜精潔凡汙水濁水池塘死水暴雨雷雨黄梅雨水飲之皆足傷人即氷雪水尋常雨水非法製亦不宜飲

濁水秋後取起承露多日澄清亦可飲

江湖長流宿水

煮茶釀酒皆宜山泉煮飯烹調則宜江湖水以其得土氣較多且水大流活得太陽氣亦多故為養生第一即品泉者亦必以揚子江心為第一凡滩進人家洗濯處均所不取湖水久宿更好秋冬水清取到即可用春夏湖水中有細虫及雜渣須用綿細濾去用取金第一泉水亘半放舟江心其桶有盖鑽多孔用木眉塞緊沉桶至水底另繩繫木眉俟木眉抽去其桶受水然後提起始得真泉

泉水

芒種逢壬便入霉霉後積水烹茶甚香經宿不變色可以藏久一交夏至即改味矣又貯霉水火甕内須頭伏龍肝一塊即灶心或放鵞卵石数枚或放成塊硃砂兩許或放香数段俱能解毒

取火藏水 不必江湖凡長流河港深夜舟楫未行之時泛舟流中多載坛甕取水归分貯大缸以青竹棍左使旋約攪百餘回成窩即止箬笠盖好勿動三日後用潔勺于缸中心輕々舀起水過缸内缸要淨舀至七分即住其四圍白銹及缸底泥滓洗刷至淨然后将别缸水如前法舀過逐缸運畢仍用竹棍左旋攪窩盖好三日後又舀過缸澄去渣底如此三遍入鍋煮以專用煮水旧鍋為妙滾透舀取入坛每坛先入洋糖三錢後入水盖好一月後煮茶與泉無異愈宿愈好

山泉 烹茶宜用山泉以泉遠流長者為佳若深潭停蓄之水恐係四山流聚不能無毒

雨泉 是名天泉貴久宿澄清去脚易器盛貯用炭火淬兩三次即無毒久宿則味甘黃霉暴雨水極淡而毒飲之傷人着衣上即顯爛用以礬膠矾製画絹不久碎裂三年陳之霉水洗旧画上污迹及沉漂泥全皆須此水為妙惟作書画研墨着色長流湖水若用霉水則膠散用井水則性鹹皆不宜金陵人好多蓄大缸天雨時用藍布于天井中四角懸起中垂一石任其滴入大缸另裝小坛或用磁礶最淨者布空處盛之貯處热高若存下須用炭水淬三四次不生孑孑虫盖好陳半年煎茶最為精潔藏水之家有七八年陳者善于品泉者入口即能辨其年分歴々不爽近海居民與离水窵遠者此法最良

井花水 凡水蓄一夜精華上升平旦第一汲為井花水輕清滋润以之理盥面润澤顏色每早一汲入缸盖如陳宿

以供飲饌勿輕用勿澣濯　煮粥必用井泉宿貯為佳凡井久不汲者不宜飲久無人汲偶有人汲起審其味甘者此戶氣也

臘水　臘水立春以前之水用以釀酒香美清冽並可久貯

百沸水　晨起飲百沸湯一杯能舒胸膈清上部火氣須百沸為佳若干滾者多至脹瀉　凡服藥亦宜先飲百沸水一二口或鹽花或洋糖或香露冲湯皆可

陰陽水　閒水半杯冷水半杯和勻于清晨飲之永無噎症

一

武林西湖水　取貯大缸澄清六七日有風雨則覆晴則露之使受日月星辰之氣烹茶甚甘冽不遜惠泉以知凡有湖水池大浸處皆可取貯絕勝淺流陰井或取尋常水煮滾傾大磁缸置天井中蓋緊避日晒俟夜色皎潔開缸受露凡三夕其清徹底去積久取出裝壇聽用蓋經火煆煉又挹露氣此亦脩煉遺意也他或令節吉日雨後取照法製用亦可雪為五穀之精臘月雪水缸甕盛之貯泥地平高處覆以草薦圍煖亦可久用

火

桑柴火　煮物食之主益人又煮老鴨及肉等能令極爛能解一切毒　穢柴不宜作食

稻穗火　烹煮飯食安人神魂到五臟六腑

麥穗火　煮飯食主消渴潤喉利小便

松柴火　煮飯壯筋骨　煮茶不宜

櫟柴火　煮猪肉食之不動風煮鷄鵞鴨魚腥等物爛

茅柴火　炊者飲食主明目解毒

蘆火　竹火宜煎一切滋補藥

炭火　宜煎茶味美而不濁

糠火　櫳糠火煮飲食支地灶可架二鍋南方人多用之其費較柴火省半惜春時糠內入虫有傷物命

焦炭　煤之外有一種名焦炭無煤氣而耐燒以之代炭頗省費

酒譜序

吾鄉紹酒明以上未之前聞此時不特不脛而走幾遍天下矣緣天下之酒有灰者甚多飲之令人發渴而紹酒獨無天下之酒甜者居多飲之令人停中滿悶而紹酒之性芳香醇烈走而不守故嗜之者以為上品非私評也余生長于紹戚友之藉以生活者不一山會之製造又各不同居恒留心採問詳其始終節目為縷述之號曰酒譜蓋余雖未親歷其間而循則而治之當可引繩批根而神明其意也會稽北硯童岳薦書

酒譜目次

補漏
陳酒
辨酒
泥頭
破泥頭
空罈
夏日開酒
長路駝酒
養猪
過塘行
脚戗
各種酒　　附各種造酒並盦麯法

酒譜

論水

造酒必藉乎水但水有清濁鹹淡輕重之不同如泉水之清者可以煮茶河水之濁者可以常用海水之鹹者可以燒盐而皆不利于酒盖淡清者必過輕鹹濁者必重何地無水無處無酒總不免過輕過重之弊而且性有温寒之別寒者必須用灰以調理飲之者每多發渴惟吾越則不然越州所屬八縣山會蕭諸餘上新嵊独山會之酒遍行天下名之曰紹興水使然也如山陰之東浦潞庄會稽之吴融孫墪皆云酒之数其味清淡而兼重而不温不冷推為第一不必用灰本草所為無灰酒也其水合流芳斗斛六折每斗計重十二斤八兩新嵊亦有是酒而却不同新昌以井水嵊縣以溪水井

水從沙土而出未免寧靜罈缸開爬之時冷热莫測須留心製度尚不致壞溪水流而不息未免輕淌造之雖好不能久存其味亦總不如山會之輕清香美也

渾水不能做酒鄙見以白礬打之第未曾試過

井泉酒

越之新昌以井水造酒其性冷热不常倘一時驟勢不可過須急去缸盖用爬多擢加頂好老酒每缸一坛或二坛亦可總以温和寧靜為主

論麥

麦有粗細圓長之别大凡圓者必粗長者必細總以堅寔為主最粗圓者不必盦麯一則價錢重大二則粉氣太重酒多渾脚即或長細而身子堅寔其縫亦細斤兩不致過輕但恐力淌每十担可加旱米二担磨粉另存盦時每箱以加二攙和

麦麯以嵊縣者為最佳山會者次之淮麦更次之然有時因本地年歲不足或身分有不及淮麦者故用之麦出淮者宜白麦出南者色宜紅

盦麯

造酒先須盦麯盦麯必先置麦五月間新麦出市擇其光圓粗大者收買晒燥入缸缸底用櫳糠斗許以防潮氣缸面用稻草灰煞口省得走氣至七月間再晒一回名曰拔秋八月鳩工磨粉不必太細九月天氣少凉使可盦矣以搾箱作套每套五斗加大麦粉二三斗不加亦可每箱切作十二塊以新稻草和裹每裹貯麯四塊緊縳成捆以乱稻草鋪地次第

直監有空隙處用草塞緊切不可斜歪恐氣不能上升必至梅爛酒味有湿麯之弊即此之故諺云麯淂湿監淂直信不誣也如有陳麯須於陳麯春夏之間晒好椿碎用乾淨坛盛貯封固不致蛀壞下半年可與新麯搀用盖陳麯造酒其色太紅且究竟力是以只可與新搀用用至十分之三足矣京酒麯粉要粗粗則吃水少酒色必白渾脚亦少家酒麯粉要細細則吃水多色必紅因家酒喜紅故也

盦麯房屋以响喨乾燥之所為妙楼上更好

向例盦麯原係用麦價昂貴将早米对和亦可早米代麦其粉要係米有内無皮較麦性為堅硬粗則不能吃水水不吃則米不化反有無力之病然亦因麦少而代之且酒多渾脚非造酒之正宗也

論米

米色不同必須撿擇光圓潔淨者為第一紅班青秧者次之尚有云處之分变白痴粳之别大凡新嵊所云者变白居多餘上所云者雖亦变白不能如新嵊之光圓潔淨也山會所云者亦有变白糠細纏糓而且要和水並有加鹹醝最不堪也糴時必須仔細斟酌至于痴硬亦有和水不能如变白之多受只恐粳米較賤搀入在内青秧則無力紅班則不化至于運槽丹陽所云之貨米骨稍鬆而却無水凡屬買者皆用斗斛斗斛之弊不一諺云只有加一手沒有加一斗自己眼力不滑不若将米量起若干秤定斤両以後照数秤箕寧波有一種過海米細而輕鬆切不可用新嵊之晚米其性雖不能如糯米之純糯而却有似乎糯米竟可造酒但只可現做

現賣

浸米

凡米三十担為一作計二十缸挑水搧糠並浸共約二工但路有遠近不可概論東浦以上二十缸為一作亦有十缸為一作者各家規例不同

用米石半一缸指本地家酒而言京酒每加一然米亦然米亦有好歹乾湿不同總以称飯為主京酒每缸三百六十斤廣秤連籮索因京酒要趕粮船日子不足不過三十餘天之内家酒可停五六十日之久每缸連箩索三百三十斤可也箩索約重七斤東浦養酒八十日之久時多米白热作水重鑊煎不取酒油故佳

酒娘俗呼酒酵

冬天每缸两挽斗春天折半但須看天時之冷煖用酵之多少凡造酒之初無所籍手惟用陳老酒两挽斗酒藥三四枚共麯和飯而做成矣用酒娘之法全凴天時如点水成凍即要四挽斗天煖則半挽斗足矣

蒸飯

是日晚間備猪肉斤餘祀酒仙祭畢即給酒工散胙冬天日夜長三鼓時候便須動手先將淘鑊水燒滾墊好以空甏放鑊上先貯米七八斗候其氣攛起漸次加上以滿而熟為度用篾遍盖之麯先撒去箄将飯倒出用樺楫攤開少頃轉面候稍涼盛貯于籮每缸秤三百三十斤如出外之酒加上三十斤用麯四斗酒娘两挽斗以小樺楫搗散飯之大塊次用大樺楫前後左右次第搗之如稀飯一般便好上用缸盖盖之外面稻草圍繞春天不必大約八九個時辰即能

發覺八九個辰亦尋常而言热作三四個辰即可開爬冷作十多日俱不可定務須加意留神預備火俱灯籠以便隨時起看其氣觸臭便是旺足即用草肘將缸盖竪起二三寸高撳看天寒热以定竪草之高古云下缸要热揭飯要热

先一日將作水挑脊一面抽米一面搗麯八石用袋盛貯以便次日烝飯之用冬水三漿三水春水三漿

盆入缸內如踈忽則滿足矣 热作者流必快其味輕清香醶冷作者流必慢其味重濁

如自己無榨色給于人每石給錢十四六文不等仍吃本家之飯榨出之日須將細袋查看

或云榨酒不宜割清因浮面之酒無力恐其色昏如不割清糟酒一同榨出統歸澄清矣此說亦可

白糟

糟有燥湿之說燥則宜於緩燒湿則宜於速燒如欲速燒將糟存貯缸內此微踏之兩三日便可動手其酒不至減少如欲緩燒將糟盛貯于缸內用力踏寔数十日後自然轉潮即可便燒燒酒亦多出袋時必須督看以杜偷運并留于袋角之甏踏時用新蒲鞋一对畢時仍掛該處庶免糟塌帶出

白糟存貯缸內之時如有鷄鵝魚肉之類後用鹽擦浮放面上便有香處 如欲久存只要用鹽椿熟入磁坛內封固泥好放在太陽晒到之處要用閑取製度食物最好倘有跌閃炒熱同灶窩煤搗匀盦患處功効立見雪水與烊雪之水俱不宜做酒其性太寒即欲做酒必須格外留神下缸之飯要热酒娘要多不做為四 水漿三水即三桶漿三桶水之謂也

每桶東閑斗三斗　東閑斗即官斗較昌安米行相仿

開爬

開爬有冷作熱作之分缸面有細裂縫即是熱作或無裂縫更熱先用手蘸嘗味甜時即可開爬若到澁苦開爬即酸矣如果勢太猛叠次打爬恐或悮事須用陳老酒倒入以勢平為度缸面裂縫太大即是冷作不可開動甚至月餘而開者往往而有之至于水管水飯晉飯便為凍死急用好燒酒一茶壺約四五斤燉熱連茶壺沉入缸底自然起發如故熱作酒氣旺故力足而味香冷作酒氣弱而味木

初開之時其氣尚嫩可以醉魚

榨酒

缸外者已經加飯四十日可榨家酒六十日先用小籮割清次用細袋盛貯以箬縛口放入榨內竹筏间之加細袋多餘其頂夫可用樣籤揷边俟其流榨套樣籤可去然後用千全套上蝴蝶再苛一回逐漸加上石塊但必須次第加增庶免裂破迨晚發缸鮮去其箬將袋三摺仍放入榨豎起俟列照前式此次可將石塊一脊壓上至榨桶之清水須時當心為妙

糟燒

白糟四五十斤以櫳糖拌勻次第入甑上加鑊甑貯水名曰天湖中有子口缸酒其天湖之水每甑二放三放不等看流酒之長短時候之冷熱大約花散而味淡即止將糟倒入石臼如存缸者不可放水隨便用者將甑下熱湯傾入兩挽斗名曰假乾頭倘行飯則不然必須另燒滾湯倒入自己帶櫳

下米搀入木碓搗𤍠本属每籮两烝行販以籮半作两烝便

於云賣時騙人仍云两烝烝下热湯盆出即将裡鑊水盤入

其裡鑊以天湖放落之水補之所謂行敗另烧水者即裡鑊

水也烝半两日两烝煮名曰割頭此行敗人皆是主人不管

也

買糟之人每人給酒工三文名曰脚錢行敗亦如之維糟之

正價則行要少於土著尚湏吃飯一餐不過貪其銷貸之多

耳

烧酒瓶要時刻留心倘或满云流至灶下便有火烛之

虞

如两口烝冬月可烝十八烝或二十烝春天可加回烝一口

烝者折半两口烝只可使草湏淂二人動手独口可以用柴

只要一人不必起早

烧酒

碧清堆細花者湏高花粗而踈者次之名曰朝奉花無花而

渾者下之加上酒油仍能化作好酒近有一月餘不散不可

不察無花之酒不能作假

過花者烧時清而少過花者即無花也只要加上清水便有細

堆花如水過多則又無花而渾矣又作火藥必湏之物

煎酒

煎酒之先一日預煉黄泥用緼頭糠和如遇冰雪用草盖之

并㴰湯灰白坛更将壓底放于清缸不致渾脚泛上即用鑞

坛将酒盛貯以便起早舉火冬月三更起来春日日長只要

亮時每作两日每日两人如出外之酒湏加一人色泥先将

鑞坛放於淘鑊以帽頭盖好用碗抽接油油急而氣直冲出

糟烧酒

其酒自清而熟可以抬起換生冷鑞坛放下便無過生過熟之弊即生翻白花之謂如出外之酒不宜去油去其帽頭以鑞蓋蓋之

坛必烝透既透用牌印寫字号以乾净白布仔細擦抹或坛于未烝時用印有云更清而堅

灌酒時必須留心不致傾潑于地且必双灌以免淺槧灌酒之後先用荷葉次用竹箬以篾縛緊剪去四边将黄泥泥好其泥頭如出外者要高而大家酒不拘缶外之酒其坛要用瓦灯盞亦有用瓦片者

缸底渾脚烝熟加糟可吃或潑在白糟上一樣燒燒酒起早落夜必須新灯好烛則亮酒無傾出之弊新灯則酒氣不致冲入免火烛之患

酒油

酒油者老酒之油也清而無花佳煎時從帽頭而出所滑無幾如醤酸油必須之物凡燒酒無花者此物加入即能有花花之粗者能変細堆攙入清水則有花若不攙售人照燒酒加二提汁

糟

未燒者為白糟已燒者為燒糟可以喂牲畜亦可壅田而養池魚

醋糟用灰拌過亦可壅田

醫酒

酒有酸翻亦有有力之别有力酸者飯足水短閙爬不滑其時或天氣冷熱不均至有此病其酒清味厚交冬時候将酒

倒於缸内富其味之輕重用燥粉治之去其酸加以酒油與
隨常好者一樣仍用坛盛貯色坭但急湏發賣春氣動必致
于壞也無力酸者酸味更動于有力且有似乎将𩚁之狀治
法同前但湏多加酒油𩚁之有力者縁煎之不熟或煎時悮
入生水其色微白氣重有花只要将花瀘淨每大坛加黑枣
八九枚一二日内便發賣遲則無救至于無力之𩚁狀如桐
油色如米泔氣不可聞無可救矣好酒之聞者有𩚁意無関
有力無力此坛之不乾淨故也
有用赤小豆一升炒焦袋盛入酒坛中則如旧
又酸酒每坛用鉛一二斤燒極热投酒則酸氣尽去

酒合酒

以老酒作水加入麯飯便是

過糟酒

未搾者為糟酒如有酸酒每糟酒缸内可倒入一二坛和匀
共搾但切不可多多則恐将好糟帶酸
酸酒倒入糟酒缸必湏用燥粉治過為妙

泥頭

家有泥頭俟稍乾便可堆起如出外之酒湏過二三日並用
坛樹界尺周圍敲其光堅上面用礬紅圖印边用名字鈐記
如有大太陽湏挑出攤晒否則多用稲草厚盖不致于氷凍
倘遇下两月用篳蓆盖

做篾絡

凡出外者必湏做篾絡竹匠帶篾而来大酒每缸約五文零
小酒約三文零工錢在内仍給便飯点心但只湏看竹價之

貴賤

論缸

缸有新陳有損有開有胚漏有大小須詳細察之新陳原無二致然新者不無耗不若陳者之為妙也損不過細紋而開甚大須用鉄鑻鑻好𣪊以鉄沙可保無虞至于橫断之開即用鉄鑻沙終屬無用須檢棄之陳缸之漏或由于沙疤新缸之漏或由于沙子皆可脩補胚漏者本身之土原鬆滲漏之處在在皆有無從着手如何可修即勉強修之亦屬無益急宜檢去至缸底犹為要緊若少疎忽漏必罄尽既経修補明白即用油灰擦上水灰盖之腰箍口箍以毛竹為之尤為結寔

空缸存貯如遇大水即以水灌滿便無妨碍滿酒坛不宜浸水浸水必壞

論坛

坛亦有新陳開損胚漏大小而且有輕重之別嬓洞亦當由意新陳開損胚漏其製度大約與缸一例而大小輕重則有所別加大者坛之頂大者也約流芳斗七折斗可貯五斗之外此家酒所用而京帮掛頭亦間有之一名大四斗流芳七折斛約四斗餘升蘇揚京廣寺處所謂大酒是也建坛專發閩者流芳七折斛約二斗餘今揚州亦間有之至小四斗一名金剛腿即京酒坛是也流芳七折不過一斗餘升出外者新坛為妙惟家酒可用陳坛一則不至折耗究竟可以多洞多洗外出之酒限于工夫故不能加洞洗之工陳坛宜于伏天貯水俟臭換水用草灰每個約一手把三晝夜洗淨倒出再

論戴酒缸坛

進清水又次日洗過倒出以石灰粉好不可晒晒則反鬆而
易落陰乾者堅固且亮即号明升斗用釘將本坊名字畫于
肩上名曰灰馬存貯屋內臨用只要清水一蕩便可上烝寫
字號如隆冬時不論新陳大小均須洇洗倘遇屡寒寧令倒
缶候天氣稍和再行灌進庶不致有氷壞之弊此小費力不
可惜也如不過稍寒可用竹扛探入將水倒出少許坛口用
稻草作肘塞緊即可無碍或尚恐其凍面上厚鋪稻草以箪
覆之如做新坛先將坛挑至河边以便灌水既經灌滿即移
挨其地則坛底吃住之水另有分曉次日用木棒將坛身重
敲凡下則其坛底細隙含水之處逐細塗明以便沙鑻修補
如沙已堅老照式再办一回謂之轉探然後用細灰擦上俟
燥以水灰粉之双度更妙隆冬雨雪坛身甚冷油灰不能擦

抹須用缸灶淘鍋圈燒水烝热便可擦矣金華坛有數種出
自石子山者第一匀而光潤南棗田者亦可
上坛頭者厚而重但多旱点
有一宗下港貨亦叫金華坛其貨其次港貨亦有二處云
横街壹蒲而尖小缸窑者而蒲胚漏居多個頭甚小金華坛
如下港貨反不如嵊縣之馬鞍窑多矣
諸曁坛身分比各處捻大些樣子犹似乎金華个頭亦匀淨
但有好歹不同
嵊縣坛有數宗馬鞍窑者為第一不過不能好如金華石子
山之上下匀淨光潤壞却多有一宗山口者大鑄点甚多縱
極修治較馬鞍不如加工一半尚不討好有一宗仙苗寺出
者其式有似乎山口油水略覺光潤然亦多有壞点有一宗

淘家庄者其色似乎馬鞍而萡脆有一宗大荒田者油水覺紅其式亦似山口而蕉似淘家庄揔非正路貨也各窑俱要伏貨壇必堆如遇大水将堆折開水灌之滿便好

論灶

如酒做二百缸只要大淘灶一乘小淘灶一乘大者用大蜘蛛鑊両口小者用小淘鑊両口其稍鑊頭可合一隻只要尺八鑊可矣其灶丁字樣打法名曰蝦籠式小灶要有神仙灶之説便燒柴也去其方門而用直圈

蜘蛛淘在昌安门外三脚橋下易姓一家所造

椿米

每人每日四五六石不苛不必太白大約七八分成色如米真燥必跪出加水襱糠一把便好

東圃造酒大約乾米椿每天謹椿二三石之间故米白孫鑿俱用水潮即有干米六和水而椿每天可椿至四五石故米糙米白則酒鮮米糙則酒味木

合糟

将酒燒出之後一時不能出售用木碓煉熱不可放水倒存缸内踏寔上用空缸覆盖其合縫處以滷䴷和黄泥椿匀封之如家帝零星需用以坛盛貯築寔不可太滿口内約三四寸用灰撒入或用草肘塞緊倒篤不但不壞而且隨時可取至立冬之後可以開缸以鉄揪起之

存酒

房屋須明亮臨風忌湿暗地勢宜高不宜低窪坭地則不乾低窪恐遇大水則搬移不及先将地調停平穩凸者去之凹者補之處尚須樁寔以小様者作底大様者居上大酒每樁三個小酒每樁四個均須平宜不可歪斜倘有隙[空]用草附塞緊庶不致有卸樁之弊每年過樁兩次五六八九苛月是也霉爛滲漏均可檢出霉爛者即發坛也滲者浸潤而不漏其酒尚不至于壞如大漏則有翻不翻之患

傢伙

大蜘蛛淘鑊每口約八九十斤

小蜘蛛淘鑊每口約三十餘斤

隨時尺八鑊

淘鍋圈三眼煎酒蒸坛用

長火添蒸飯煎酒燒草用

大火鉗燒酒柴灶用

鑞坛每副六个廿二三斤

酒吊

大搓口約五斤

鑞盖代帽頭不用油用每個一斤

押底約四斤餘

舊剪

泥刀

釘鈎

鉄揪

切麵刀

帽頭六個每个六斤

鏉

小搓口約一斤

過山龍

鑞蒸

漏底撓斗畚斗

蒸酒傢伙

大蒸 烝飯用杉木樹做每口可貯米一石四五斗
小蒸 上渦下小烝飯每个可貯米三斗
小蒸 燒糟用口小底渦約貯糟五十二三斤
揔斗 要大小四个小者米抽內可用
鵞食桶
水接口
凬箱 燒糠用
大小鑊蓋 中有圈洞煎酒用
大凬箱
担桶 每隻約貯水三斗六升
匾担
磨床

米抽 五斤
水撈 涸坛用
櫳
磨担
櫳担
檀樹即與
挑水匾担 有鉄鈎
櫳床

枟樹木碓 燒糟用
接碓 椿米
擂搥
搗臼
大榨套 做樟樹蝴蝶千全直柱均用枟樹
細袋 一百二十隻絲細做
大小華楫 烝飯用
車籮底
大竹籮 挑谷用棕繩烝飯用草繩
團箕
籠篩
煎酒竹扛

榨酒桶
石碓
大磨
榨酒石 六塊
大廣秤 十六刃三尒
酒爬
棹頭板
小籮 榨酒割清用
拔籃
蒸飯竹扛
釘鈎竹扛
烝酒傢伙

隨用竹扛

竹酒絡

押吹茨菇葉做淘鑊圈上以烝

梅花竹篘蒸底用

白籐烝扭

大小筅箒洗缸燒糟用

燒酒甑瓦錫不拘

箪

掃箒

簸播烝飯熟時以此盖之

荷葉

包坛篾

竹籮絡

麻絡索

大小皮印

直絲竹篘搾裡用

稻草墊吹烝底用

小汲桶浸泥刀用

乂袋

穀爬

畚斗

蒲鞋烝飯箪內用

淡竹箬

緼頭湯糠即乱稻草

黃泥每船約一百十文連挑在內

櫳糠燒糟用

泥頭套圈

大銅杓要大小四只

墨砦

棕帚拭牌用

灯籠

抹坛布

松柴

草

墨

羊毛筆号字

灯盞

茗箒盦麯用

鉄箕鍊黃泥用

雜説

偷酒弊

一日天打煞一曰殺和尚一曰灸艾穴一曰大開門天打煞者即過山龍也殺和尚者將泥頭磨動坛身横放其酒自出灸艾穴者用烟管火數袋灸鬆以鉄鑽將灸處鑽通其酒亦出後用杉樹塞之大開門者泥頭撥下將酒倒出以水換之仍將泥頭合上用糯米糊護之換城河水清而不濁黃河水有黃泥脚

酸酒改醋

每酸酒十五六坛盛貯缸内用糯米二斗煮飯趁熱踏寔和麴四五斗放入用蓋蓋好上下四面均圍稻草至半月之久必酸此二三月可為也

再酸酒不多不必用缸每坛放麦糖二三斤紅火添每天打三四回便成醋如要色紅用白糖半斤炒焦以黑為度放水不可過焦焦則苦而不亦不可過嫩嫩則甜而色淡

白酒

用米一斗冬日浸週時春日浸一日烝熟將飯傾入竹籮以水淋冷後用热水逐热盛貯小缸内以酒藥一两二錢搗碎匀入

自越至京發酒例

裏河船每坛給錢二厘半大坛倍之至新垻每坛二厘半潭頭四厘二毛江山船裝龍口連稅給錢七厘半至中垻每坛三厘半德勝每坛八厘半上漕船交卸

漕船抽分

每百作外加二抽裝至北倉交卸揚州者分二厘天津僱船卸貨每坛二十七文至河南西務查數報稅每三分銀一坛九八銀到通州報落地稅每坛一分二厘挑進堆房每坛脚錢十文

補漏

漏酒坛用黑枣搗爛塗上可過十餘日

陳酒

酒過八月無新陳三五年更佳陳酒開時加濃茶一杯無霉氣

辨酒

酒坛用堅物繫之其音清亮酒必高

泥頭

黃泥有香氣其性柔田泥有臭氣其性散加櫳糠煉則韌而軟故用黃泥而不用田泥者此也

破泥頭

破泥頭用酒搨泥再泥無水氣不生花或泥內少加石灰亦可交秋泥更覺妥當

空坛

大空坛每個約重二四五六七八斤泥頭每個五六七八斤裝酒四五十斤中空坛每個約重十七八斤裝酒二十餘斤泥頭五六斤中小空坛每個約重十三四斤泥頭五斤裝酒十餘斤

夏日開酒

夏日開酒坛易敗壞半截于泥地霆中其味不走

長路駝酒

長路生口駝酒其坛須灌滿瓶口不滉動其酒不壞做酒時亦須多加飯少加水

養豬

一年三次出圈清明中秋年底是也其猪必須買轂約四五十斤毛猪頭蹄要大胸壹須闊身宜長脚宜高而不在乎瘦冷天將泔水燉熱和糟而喂多加蘊頭暖天只要隨常冷水和糟而喂并要厚蓿均勻一日喂兩次足矣

過塘行

新埧　倪心懐

潭頭　華家　王家　上下半月輪

龍口　王東来

中埧柴鳳岐

德勝垻　顧瑞華　顧振南　上下半月輪

家酒本地銷賣每坛收脚錢三文

附各種酒

菉豆酒

鍋粑酒

高粮酒

鯽魚酒　黄酒

史國公酒

桂花酒　黄酒

金橘酒　黄酒

竹葉酒

煎酒時布包浸竹葉五錢入甑烝好取出灌坛泥封久之開用另有一種清香氣　又孫簟吴融酒不用錫甑而用鍋煎可與東蒲酒匹敵東蒲酒較勝于他處者取市心水斤兩更重而能于缸中養一百日精華約作出氣味濃郁他家以三四十日即搾故不及也　又酒煎好灌坛時每坛入白糯米一大團灌滿泥封飲之更覺味厚

附各種造酒盦麴法

桃源酒

白麴二十兩剉如枣核浸酒一斗待發糯米一斗淘極淨炊作爛飯攤冷以四時消息氣候投放麴汁中攪如稠粥候發更投二斗米飯嘗之或不似酒勿恠候發又投二斗米飯其酒即成矣如天氣稍暖熟時候三五日甕頭有澄清者先取飲之酣酌亦無傷也此本五陵桃源中得之今商議以定空水浸米尤妙每一斗米煮取一斗澄清浸麴俟發紅一日炊候冷即云甕中以麴和麦還入甕中每投皆如此其第三第五皆待酒發後經一日投之五投畢待發足定訖一二日可壓即大半化為酒如味硬每一斗烝三升糯米取大麦蘖麴一大匙白麴末一大分熟攪和盛葛布袋中納入酒甕候甘

美即去袋然做酒北方地寒即如人氣投之南方地煖即湏
至冷為佳也

碧香酒

糯米一斗淘淋清淨內将九升浸甕内一升炊飰拌白麴末
四両用篘埋水浸米內候飯浮撈起烝九升米飯拌白麴末
十六両先将淨飯置瓮底次以浸米飯置甕內以原淘米漿
水十斤或二十斤以紙四五重密封瓮口春數日如天寒一
月熟

臘酒

糯米二石水與酵二百斤足秤白麴四十斤足秤酸飯二斗
或用米二斗起酵其味濃而辣正臘中做煮時大眼籃二個
輪置酒瓶在湯內與湯齊滾取出

建昌紅酒

糯米一石淘淨傾缸內中甶一窩傾水一石二斗另取糯米
二斗煮飯攤冷作一團放窩內蓋訖二十餘日飯浮漿酸撈
起去浮飯瀝干浸米先将米五斗淘淨鋪于甑底将湿米次
第上去米熟略攤氣絶翻絶缸內蓋下取浸米漿花椒一両
煎沸出鑊待冷用白麹麴三斤搥細好酵母三碗飯多飯少
如常酒酵法不要太厚天道極冷放煖處用草圍一宿明日
早将飯分作五處每放小缸中用紅麹一斤白麴半斤酵亦
作五分每分和前麹麴飯拌勻踏在缸內其餘盡放面上蓋
定候二日打爬如面厚三五日打不遍打後面浮漲足再打
一遍仍蓋下十一月二十日熟十二月一月熟正月二十日
熟餘月不宜造榨取澄清並入白檀末少許包裹泥定糟用

熟水隨意加入則只二宿可搾

五香燒酒

每料糯米五斗細麴十五斤白燒酒三大坛檀香木香乳香川芎没藥各一兩五錢丁香五錢各為末白糖霜十五斤胡桃肉二百個紅枣三升去核先將米蒸熟晾冷照常下酒法落在瓮口缸內好封口待發微熟入糖并燒酒香料桃枣等物缸口厚封不令出氣每七日開打一次封至七〻日上搾如常服一二杯以醃物壓之有春風和煦之妙

山藥酒

山藥一酥油三兩蓮肉三兩氷片半分同研如彈每酒一壺投藥一二丸热服

葡萄酒

法用葡萄子取汁一斗用麴四兩攪勻入瓮中封口自然成酒更有異香　又法加蜜三斤水一斗同煎入瓶候温入麴末二兩白酵二兩湿紙封口放淨處春秋五日夏三日冬七日自然成酒且佳黃精酒

黃精酒

黃精四斤天門冬去心三斤松針六斤白朮四斤枸杞五斤俱生用納釜中以水三石煮之一日去渣以清汁浸麴如家醞法熟取清任意食之主除百病延年変鬚髮生齒牙功妙無量

白朮酒

白朮二十五斤切片以東流水二石五斗浸缸二十日去滓傾汁大盆中夜露天井五夜汁変成血取以浸麴作酒取清

服除百病延年変髮堅歯面有光澤久服長年

地黄酒

肥大地黄切一大斗搗碎糯米五升作飯麹大升三物于盆中柔熟相匀傾入瓮内泥封春夏二十一日秋冬二十五日滿日開看上有一盞緑液是其精華先取出飲之以生布絞汁如飴收貯味極甘美

菖蒲酒

取九節菖蒲生搗絞汁五斗糯米五斗炊飯細麹五斤拌匀入磁坛蜜盖二十一日即開温服日三次通血脉滋榮胃治風痺骨立痿黄醫不能治服一剤百日後顔色光彩足力倍常耳目聰明髮白変黒歯落更生夜有光明延年益壽功不盡述

羊羔酒

糯米一石如常法浸漿肥羊肉七斤麹十四两杏仁一斤煮去苦水同羊肉多湯煮爛留汁七斗拌前米飯加木香一两同醞不淂犯水十日可吃味極甘清

天門冬酒

醇酒一斗用六月十六日麹末一升糯米五升作飯天門冬煎五升米須淘訖晒干取天门冬汁浸先将酒浸麹如常法候熟炊飯適寒温用煎汁和飯相入投之春夏七日勤看勿令热秋冬十日熟東坡詩云天門冬熟新年喜麹米春香並舍间是也

松花酒

三月取松花如鼠尾者細挫一斤絹袋盛之造白酒時熟時

投袋于水中心浸三日取出漉酒飲之其味清香甘美

菊花酒

十月取甘菊花去蒂二斤擇淨入醅攪勻次早搾具味清冽

凡一切有香花之酒花如桂花蘭花薔薇花皆可做為

五加皮三骰酒

法用五加根莖牛膝丹參枸杞根金銀花松節枳殼枝葉各一大斗用水三大石于大釜中煮取六大斗去滓澄清水準水數浸麯即用米五大斗炊飰取生地黃一斗搗如泥拌下二次用末五斗炊飯取牛蒡子根細切二斗搗如泥拌飰下三次用米二斗炊飯大萆蔴子一斗熬搗令細拌飰下之候稍冷一依常法酒味好即去糟飲之酒冷不發加以麯末投之味若薄再炊米二斗投之若飯干不發取諸藥物煎汁熱投候熟去糟時常飲之去風勞冷氣身中積滯宿食痰令人肥健行如奔馬功妙更多男女可服

白麯

白麯一担糯米粉一斗水拌令乾濕調匀篩格過踏成餅子紙包掛當風處五十日取下日晒夜露每米一斗下麯十兩

内府秘傳麯

白麯一百斤黄米四斗菉豆三斗先将豆磨去殼将殼簸出水浸听用次将黄米磨末入麪餅豆末和作一處将收起豆殼浸水傾入米面豆末内和起如乾再加浸豆殼水可扨成塊為準踏作方麯以寔為佳以粗草晒六十日三伏内方好造酒入麯七斤不可多放其酒清冽

蓮花麯

蓮花三斤　白麪百五十兩　菉豆三斗　糯米三斗　俱磨為末　川椒八兩　如常造踏

造麯法

金莖露麴

麪十五斤　菉豆三斗　糯末三斗為末踏

襄陵麴

麪一百五十斤　糯末三斗　磨末蜜五斤

紅白酒藥

用草菓五個青皮官桂砂仁良姜茱萸草烏梅各二斤陳皮黄栢香附子蒼术乾姜甘葛花杏仁各一斤羌黄菖荷各半斤每藥料共秤一斤配糯米粉一斗辣蓼三斤或五斤水羌三斤擣汁和滑石末一斤四兩如常法盦之上料更加華潑丁香細三賴益智丁皮砂仁各四兩

東陽酒麴

白麴一百斤桃仁三斤杏仁三斤草烏一斤烏頭一斤半去皮菉豆五升煮熟木香四兩官桂八兩辣蓼十斤水浸七日瀝母藤十斤蒼耳草十斤二桒葉色用蓼草三味入鍋煎煮菉豆每石末內放麴十斤多則不妙

蓼麴

用糯米不拘多少以蓼擣汁浸一日漉出用麪拌勻少頃篩出淳而厚紙袋盛之掛當風處夏月製之兩月復可以用之做酒極醇

封缸酒

占米三斗淘過烝熟拌藥丸做成白酒俟酒滿中倉澆燒酒三斤澆四边勿澆中间過一日入火酒二十斤再過一二日澆冷水三十斤封起缸来七日後用麻布濾出酒入坛窨窨之其渣再入井水二十斤又過十四日所有白酒亦與市賣不同

酒釀亦用占米一斗白白酒藥一丸盛于淨器内中做一窩一復時滿中倉外用草盖草圍宜煖酒滿取出仍盖好再滿又取

黄酒

酒米二斗小麯二斤酵水隨手将飯拌匀加花椒一兩六安茶一兩七日滿塘燒開水帶溫入糟内搾出清酒即火酒五

斤封坛窨之如嫌酒淡再入火酒五斤亦可

粥酒

占米一斗作二鍋煮稠預備麯塊一斗末用一斤麯碾細俟粥五六分冷入麯末不住手攪冷即入火酒五斤灌入坛内封固七日後可用如嫌酒多淡再加大酒

琥珀光酒

紅麯三兩洋糖三兩桂香末五錢當归五錢焼酒十二斤入水三斤絹袋盛浸七日用

又

焼酒十二斤　洋糖一斤　紅麯一兩　當归五錢　圓眼半斤　薄荷三錢　沉香五錢　或用桂香末用絹袋盛浸七日浸用

冰糖百葉酒

焼酒二十斤入栢葉一斤冰糖三斤或二斤亦可

玫瑰酒

玫瑰花去蒂鬚百朵火酒十五斤洋糖四斤窨之

鄭公酒麯

白麪三十斤菉豆一斗煮爛退砂木香一兩為末官桂一兩為末蓮花蕋三十朵用鬚并瓣不用房碎搗甜瓜搗爛以粗布絞肉約一碗揭辣蓼自然汁和前拌匀乾濕得中用布包脚踏令寔二朵葉色裹麻皮扎懸風樑上一月後取出去朵葉刷浄日晒夜露約一月入瓦上甕中蜜封每麯三十斤約餅七十個

釀酒

糯米河水淘極浄浸十日許漉起再以河水淋之淋末水淄
澄清用毎糯米一斗石存一斗作飯可遅三日浸毎米一斗
用淋米水八斤麹毎石用五斤或四斤作清酒只用三斤毎
斤可釀米一石将麹搗碎和飯分作分逐一分先以小缸入
水少許捜拌令匀逐一入缸以手捺寔以木杓襯水澆之以
芦蓆稲草一宿後看缸面有尖裂縫者以手襯覔湿熱用扒
打待三次打扒後即入投飯仍用釀少許鮮飯間傾入缸内
再盖打匀再盖約一月餘熟毎二石用灰八團一半入釀作
別袋搾之一半以袋入酒汁中澄清去脚澄二次入餅煮之
清酒不要投飯

灰法

桑灰標灰炭灰節過如湯團小盞大又炭團火蝦紅三四次
研末用之

焼酒花色平常者毎缸内加摺搾清毎缸有大坛十五坛清
酒两大坛其花可高一色亦有毎缸内加水三大斗用龍骨
陳麦為末一酒杯酒油調和去渣攙入其花可二色但須臨
時用之一月以後竟可無花以其發透故也須熟按酒務
者始能办大酒做花者办法有三種真者色清而潔假者色
白而渾真者其味甜浄假者其味辛辣真者缸面清潔假者
缸面有細絲名曰龍筋

節氣遅速看冷煖　米有好歹酒即高低
屋内屋外有冷煖　屋内有風屋外無風可差半
月天氣閙爬時酌之

酒有缸面酸缸底不酸者不可用爬用入中间探取嘗之

火

顧寧人曰知録曰人用火必取之木而復有四時五行之変素問黄帝言壮火散氣少火生氣周礼季春出火貴其新者少火之義也今人一切取之于石其性猛烈而不宜人病疢之多年壽自減有之来矣

又曰病疢之多

又曰火神物也其功用亦大矣昔隋王劭嘗以先王改火之義于是表請変火曰古者周官四時変火以救時疾明火不変則時疾必興聖人作法豈徒然哉在晋時有人以雒陽火渡江世々事之相續不滅火色変青昔時曠食飯云是劳心所炊晋平公使視之果然車輞今温酒炙肉用石灰火木炭火竹火草火麻荄火氣味各自不同以此推之新火旧火理

火法

應有異

天下之制毒者無妙于火火之所以能制毒者以能革物之性故以氣而遇火則失其氣味而遇火則失其味剛者革其其剛柔者失其柔凡食物之有毒者但制造極熟便當無害即河豚生蟹之屬諸有病于人者皆其欠熟而生性之未尽也

水

甘泉旋汲用之斯良丙舍在城夫豈有易淂理宜多汲貯大甕中但忌新氣為其火氣未退易于敗水亦易生虫水氣忌木松杉為甚木桶貯水其害滋甚挈瓶為佳耳

畜水

畜水必用磁瓶輕輕出甕後傾銚中勿令淋漓甕内致敗水味切須慎之

山下出泉曰蒙〻稺也物稺則天全水稺則味全故鴻漸曰山水上其曰乳泉石池漫流者曰蒙〻謂也其曰暴湧湍激者則非蒙矣故戒人勿飲

源泉必重而泉之佳者尤重

山厚者泉厚山奇者泉奇山清者泉清山幽者泉幽皆佳品

也
泉非石出必不佳故楚詞曰飲石泉兮蔭松栢
泉不流者飲之有害博物志山居之民多癭腫疾皆由于飲
泉之不流者
泉上有惡水則葉枝根潤皆能損其甘香甚者皆釀毒涸尤
宜去之

江水

江公也衆水共入其中也水共則味杂故鴻漸曰江水中其
曰取去人遠者蓋去人者則澄深而無盪瀁之漓耳潮夕近
地必無佳泉蓋斥鹵誘之也天下朝夕惟武林最盛故無佳
泉西湖山中則有之
揚子固江也其南冷則浹石渟淵特入首品余嘗試之誠與
山泉無異共吳松江則水之最下者也亦復入品甚不可解

井水

脉暗而味滞故鴻漸曰井水下其曰井取汲者多盖多則氣
通而流活耳終非佳品勿食可也
市廛居民之井烟爨稠密汙穢滲漏時黄潦耳在郊原者庻
幾
深井多有毒氣葛洪方五月五日以鷄毛試投井中毛直下
無毒若迴四边不可食淘法以竹篩下水方可
若山居無泉鑿井得泉者亦可食
井水味醎色綠者其源通海旧云東風時鑿井則通海脉理
成然也
移水取石子置瓶中雖養其味亦可澄水令之不淆

黄魯直惠山詩錫谷寒泉撱石俱是也
擇水中潔浄白石帶泉煮之尤妙
汲泉道遠必失原味唐子西云茶不問團銙要之貴新水不
问江井要之貴活
花水 浣花摘下者曰花水 以花之性而分美恶
花水主鮮渴以此水和天花粉為丸預偹遠行無水癈渴時
服即鮮和粉作点心食之益人
井水平淡第汲為井華水功大於諸水取天一真氣浮上煎
補陰藥及煉丹膏良

漢席

金銀燕窩 工半段拖鴉黄蛋襯 鷄皮火腿笋鴿蛋鰲
野鴨魚翅 襯肉片
燕窩把 襯鷄粥
燕窩球 襯荷色鯽魚
十錦燕窩 襯鷄絲火腿絲
螺螄燕窩 野鴨片或野鷄片火腿 鷄皮白魚圓家鴨片
八宝海叅雜菓
瓤海叅
海叅絲 火腿絲鴉絲油干絲
海叅野鴨羹 火腿丁
海叅球 山葯肉丁鴉笋丁
野鴨燒魚翅 笋鷄肝片
糊刷魚翅 用絲火腿鷄湯煨
菜苔煨魚翅 襯鴨舌火腿鷄
蟹餅魚翅 內絲火腿笋
肉絲煨魚翅 火腿笋鷄皮
鰲魚皮燒海 肉火腿
夾沙鴨菓
八宝鴨 火腿米仁蓮肉雜菓
家鴨瓤野鴨 俱去骨套家鴨煨
板鴨煨家鴨 俱切塊加擺

撕煨鷄 米仁火腿丁肉絲
[illegible]鷄圓 裹松仁
関東鷄 冬笋火腿
大煠鴨 大蒜燒或燉
紅燉鷄
燕翅鷄
白蘇鷄
松仁鷄
荔枝鷄
鷄切塊煨 八分熟去骨加笋煨
火腿鱘魚 片笋片
刀魚餅 荷色即魚用稀口布将魚对破去頭入布色好竹筷輕打其骨自云

鴨舌煨菜苔 火腿条笋
番瓜圓燉羊肉
鍋燒羊肉
爬爪子 醬燒
火腿肘煨蹄肘
全銀肘 火肘半边肘子半边
还塊火腿 者淡加盐每斤三錢

煨假熊掌 火腿皮
煨假甲魚 沙魚皮
燒鹿筋 蝦米冬笋
白魚圓 油煠魚肚
鍋燒螃蟹
文武肉 火腿半边
群折肉 肉片腐干片油煠肉片 三夫烝
猪肚片 火腿鳮片煨
煨蟶乾 肉片萝卜片又肉圓鷄 湯
炒蟶乾 肉片鳮絲笋
豆腐圓 松仁火腿丁
杏仁豆腐 大杏仁去皮火腿鷄 煨

鰉魚 白燉或炒片或去皮 燒火腿川片鷄湯
麪条魚 火腿笋
白魚餃 火腿煨魚肘
肉片笋片炒鮑魚
蟹肉炒菜苔
大炒肉 襯粉条
建蓮煨肺 又火腿煨又火 腿实筋皮煨
煨鮮蟶 火腿肉片笋鷄湯 煨
燒蟶肉片
豆腐餃
松仁豆腐 松仁火腿肉煨
口蘑豆腐 火腿片笋片鷄 皮片煨

漢席菜式

凍豆腐煨燕窩　六月凍豆腐 豆腐煨透如凍式

豆腐打小湁方塊去黄汁多細肉釘蝦米丁烱

豆腐乾絲拌大椒醬或椒油　芰瓜絲同

滿席

金猪 或紅白全猪上盤頭蹄全

全羊

燒小猪 活重八斤　掛炉鴨一对

白烝小猪 油色　白烝鴨一对

爬小猪　香鴨 醬油花椒小茴丁香 香腸同

糟烝小猪 油色　白哈尔巴 重六斤或干烝

掛炉鷄 或蝴蝶鷄　燒哈尔巴 重六斤

白烝鷄　白煮烏义 或丰边或整個

松仁煨鷄　紅白胸义 重五斤

燒肋条 重六斤一方　白煮肋条 六斤

捜妻 紅白四斤　紅白雜碎 肝大腸

猪骨隨各龍条　羊照式

羊腦 肉圓火腿海參燒猪腦同　羊肚 蒜絲笋肉絲炒

糟羊尾

炒大菜　炒海參　炒魚翅　炒脊筋　炒鷄捲

炒野鷄絲　炒雜碎　炒鱘魚絲　炒蟹肉　爆肚

麪食四点

八宝湯　豆腐湯　血燕窩湯　酸菜湯　小刀麪

蘋菓　蒲桃　福桔　青菓　蒲香　甘樜　紅菓

雨梅　杏仁　瓜子　榛仁　桃仁　欖仁　花生

漢席　菜式

橘餅　櫻桃　桃脯　蒲香脯　橄欖脯　雪胆

查印　首烏　白朮　蜜棗

火腿　变蛋　醉蟹　蟶鼻　皮炸　蝦米　冬笋

芷菜　炸骨　煠魚　醃蝦　蜇皮　香鴨　香腸

鷄炸　鴨雜　炒鮮蟶　炒蛤蜊　炒笋　炒鎚蝦　燒肤片

炒排骨　炒肚絲　炒蹄筋

大包子 肉膜麵醬做酵水　一品点心　蘋菓饅首 油糖

煠春餅　龍條　煠盒子 肉絲韭菜　油酥餅

烝玉麪餃 肉　蟹餅　烝半枝梅 油粑

八宝饅頭 豆沙　豆腐作澆頭 燒 豆付切骰子塊和肉丁同

鰣魚羹

燒鮮魚 用炭火將炉燒紅將炭取去略剩些須魚肚灌醬油酒羌葱網油包裹三層鉄絲托魚入炉將炉門封固

烝糟鰣魚　白烝鰣魚　帶魚 脂油須醋笋冬瓜片燒

又帶魚入泔水浸一宿抽去盐味用

烏賊魚 蒜絲冬笋燒　鯧鯿魚燒　鰳魚 用脂油烝

鷄塊煨海蜇頭　猪蹄煨海蜇頭

蝦米炒海蜇皮　鷄汁煨栗菌

蛼螯煨假鮮蟶 蛼螯土肚　蛼螯餅

蛼螯煨蹄子　肉片炒蛼螯　火腿笋煨蛼螯

蛼螯羹　燒鱘魚　白烝鱘魚

鱘魚片　千層鱘魚

鱑魚去皮鮮汁煮熟抖下肉拌羌醋或燒或燗或作羹

炒班魚片　燒鳖班魚　燒烏魚片

火腿攛烏魚片　攛烏魚絲　松鼠魚

冬瓜煨鰻魚　假燉鰻魚
煠麪条魚　攛麪条魚寸段去頭尾去骨
燒肉脯　東坡肉　櫻桃肉
醬燒排骨　燒猪頭肉
爬鱉蓋用臂肉一方或肋条一塊靠沙鍋边半边火加作料煨爛沙鍋用薑襯裏
猪腸用香油半茶杯打净煨　肉皮風乾皮浸洗武火煨爛襯肉圓蹄子凍
熊掌
义燒野鴨　野鷄搒　片鵞　燒鵞
鴿蛋
朴蛋将蛋入醬油葱或加火腿笋香蕈各丁匀鍋燒極熱多用脂油将蛋傾入滚透即起
紫莧菜燒鴿
炒魚松法　青魚或鯶魚治净晾干三斤切塊用香油六两
蔴油二两煠隨手将魚刮下檢去大刺文火炒干以鬆
為度将起加甜醬瓜丁生姜米葱花入松仁更可略炒
再竹筷檢去細刺
凡配菜或取其味或取其色　凡又配菜之道須所配各物
融洽調和如夫妻如兄弟斯可配合
鱔魚海參　蟹肉魚翅　松菌煨鷄
大塊鹽酒肉　鮰魚塊　煨三笋
豆腐羹　假鰻魚海參油煠魚片火腿片鷄蛋清香蕈網油色海參切段
沙魚皮假甲魚小栗肉香蕈肉片　扣肉
糟白魚火腿笋片　荸薺圓　燒笋火腿蝦米
油煠鷄𦢊片　炒鰣魚片　蟹肉燒菜苔
笋煨大塊鷄火腿　刀魚圓
菜式

酥鷄　出骨鰱魚　整鴨
八宝燕窩把　炒海參　炒鴨舌
炒魚翅　紅煨蹄　豆腐餃
茼蒿鴿蛋　炒鷄搽　又燒肞子
炒鴨片　笋煨火腿　火腿煨蹄筋
扁豆煨肺　又燒核桃腸　燕窩球
莧菜鴿蛋　蛋包肉搽　燒棋盆肉
清湯魚翅　海參木耳　煮白魚蘸羌醋另盛一湯澆餅
火腿煨魚肚
煨大塊鷄去骨

雜素

甘蔗　蒲著　大杏　榛仁　花生米
瓜子仁　变蛋　鹽蛋　鴿蛋餃　鱘魚冲絲

燻肞子　燻笋　醉蝦　炒蝦仁　煠小蝦餅
風野鷄　煠刀魚餅　燒野鷄脯　煠蘋菓　泥螺
拌洋菜　皮炸拌芷菜　燒火腿筋　煠麻雀
蘿蔔燒肞片　火腿　煠魚　燒腐乾
燒三笋　白魚塊燒海參　鮮蟶煨魚翅
燜蟹　燒鮮蟶絲　煠搽肞子血皮　腰子蝦脯
荷包鯽魚　煨豆腐　燒猪耳
假蝦圓　海蜇煨鷄塊
煨魚翅鮮蟶尾絲鷄皮火腿　燒海參猪脳拖蛋黃切塊
火腿蹄筋猪蹄羮火腿并蹄筋俱切豆大加核桃仁豆粉作羮
燒鮮蟶頭火腿肥肉嫩笋尖香芄片
鮮笋尖煨大塊鷄　春班魚去皮骨以湯配火苔菜

燉整鱘魚 蘸醬油醋生羌米
炒洋菜 火腿香芃絲
荸薺圓 豆腐餃
小橘餅 小山查餅
葡桃 薺荸
榛仁 青菓
清湯魚翅 去骨野鷄或野鴨火腿筍尖香芃
燒海參 肚片木耳筍片
煨出骨鷄 嫩筍尖
蹄筋羹 腰丁香芃筍丁
炒鮮鱓 肥肉条
攛班魚 火腿筍苔菜香芃

煠鷄膆片
乾蝦子燉湯
大杏仁炒 桃仁炒
甘蔗 辰仁
栗菌
鴨舌
班魚肝
油煠高麗肉

海參整個对開單汁煨爛不加襯菜
煨鱓乾
燉鯽魚 蘸醬油醋羌米
木耳煨海參
熱切火腿塊
掛炉鴨塊
文師豆腐 火腿臁松仁辰仁
海蜇煨冠油
拌肉絲 香椿丁菱兒菜香芃絲
筍煨家鄉肉
梨片火腿汁煨去衣肺塊
煨魚翅脊肉絲火腿鷄塊

拌鷄
紹兵湯 筍醃菜醋
蟹肉燒魚翅
鯗魚煨出骨鷄塊
拌鱑魚
燒腰 網油包切段
燒筍
燒學薺
炒蹄筋
蟹肉燒蔓菜

拌海參芥末火腿天目笋絲肷絲蹄筋
金銀蹄
炒鱘魚
炒魚片
塩蛋
火腿
拌燕窩油蝶鴿蛋鷄皮絲
土翅煨沙魚皮
蝦米絨燒笋
燉松菌
火腿
鷄雜

燒腌
荸薺圓
泥螺
燒麻雀
熏魚

哈尔吧
火腿
雜菜海參肷片蹄筋脊骨
煨鴨舌火腿鷄皮
片燒蝶油
燉鯖魚
熏肷
櫻桃

䤈蝦
荸薺糕
蒜瓣燒田鷄豆
蒲薺

榧片
瓜仁
海參松菌
蟹肉魚翅
烝鯖魚
鴿蛋配石耳
鷄雜
燒灌湯
鷄湯燜鴿蛋鴿蛋用脂油煎黃搽扁火腿寬絲小荸笋片
大燒豆腐板火塊用脂油煎淡黃色火腿碎丁笋丁香芃丁鷄湯燒成不分塊其腐先用滾水將漿味撻去
燒海參襯鷄皮天目笋片芽笋肷片脊筋木耳火腿蝦仁用鷄湯燒
燜肷子切滾片火腿片天目笋段鷄湯燜爛

青桃
橘餅
蘇鷄
棋盆肉
燕窩把
火腿

枇杷
菊乾
大杏
查糕
蛋餃
炒鷄絲

以上小碗

焖清湯翅 去鬚切成塊襯鷄絲火腿絲芽笋絲鷄湯焖

燒大塊棋盆肉 每塊取四方皮上劃花痕燒真金色極爛半边芽笋長塊

紅燉大桶鴨 去骨燒極爛

和菜拌 蛋皮录豆牙韮菜心粉皮芽笋絲火腿絲芥末以上大碗

瓜子仁 火腿 炒蝦仁 甘蔗

熏魚 炒鷄絲 荸薺 煠骨糖醬煠酥

燒蹄筋 榛仁 醎蛋 醃芽笋

點心四色 用勝春園

菜花頭燒大肉塊 取下菜花頭入醃菜滷一把晒干切碎听用又将菜花頭晾乾飯鍋烝熟澆麻油醬油用

芥末拌鴨舌絲加斜切猪胷火腿青笋絲

鷄蛋清打稠燉熟用銅杓作荷瓣嫩腐式配火腿小片蒸就

嫩鷄血塊木耳鷄汁作湯

燒風肉配青笋尖木耳絲作澆頭

鰣魚切塊配青笋尖木耳脊筋鷄汁焖

假鱔魚 海參最長大者透發切絲要細而長作鱔魚絲式或油煠亦可配木耳青笋火腿絲猪髓胷斜切猪胷焖

湯不必太稠

真松蕈塊煨去骨鷄塊

文師豆腐切猪腦塊火腿丁鷄汁干焖又将鮮鰳魚白同

豆腐捺碎烝熟再焖

葛仙米鷄汁煨洋米鷄汁煨对駢装碗录白分明

鰉魚切大塊先将水澆滾入魚加熟脂油醬酒煮透蘸生羌

整燒或去皮燒亦可

炒石耳絲

青魚片油煠起鍋加豆粉

榆耳煎魚翅法或燒或燜
清湯燕窝鷄皮火腿
紅燒海參配白燒甲魚边或沙魚皮
白湯魚翅配蜱蠘火腿青菜
燒白魚餅配香芄餃
攛糟魚配茭兜菜頭
火腿夾鴨子
蜱蠘圓芫荽鬚
螃蟹炒皦子
火腿煨边笋尖
燒芡寔配火腿松菌
製麻雀

枇杷去皮梹椮洋糖
火腿配如意蛋捲煠火腿皮油
变蛋配火腿脆皮煠火腿皮油
鱠魚絲配天目笋蚪去鬚殼甶尾拖蛋黃煠
晾乾肉配海蜇皮
煠脊筋配松菌
煠全菓配茭兜菜
燒水鷄配毛豆米
瓜仁配桃仁
杏仁配榛仁
香橙脯配紅瓜
蒲菁脯配茄脯

煠蘋菓火腿絨調粉煠
燒鴨舌火腿菌子
炒金錢肉精肉小片茭兜菜香芄香椿梗
荸薺配梨
鷄蛋春餅海參肉香芄包
藕粉餃脂油洋糖包
煨口蘑
燒海參
煠蟹餅
清湯魚翅
燜鷄雜
糟鰣魚煨凍豆腐時魚撕碎去骨石膏豆腐板作胡桃塊用滚水泡三四回去净黃泔加鷄汁煨不可太老
蟹黃燒番瓜番瓜取小而名癩蝦蟆者味甜去皮切方塊燒
鴨掌煨天花鴨掌去骨天花去鬚鷄汁煨

蘋菓配紅菱
白菓配蓮肉
葡萄配花粉
匾豆圓脂油洋糖包
芝蔴酥蔴油
五香鷄
叭兜哈

燒冬笋塊 笋不宜切塊磕碎燒加香芃蝦米
清湯燕窩 襯鷄油碎鷄皮鲫魚肚六個鲫魚去鱗去刲水去
頭尾去腸去脊肉去刺不破肚鷄汁
甲魚燒大条海參 煨蟶乾
火腿片夾糟鴨塊 鴨去骨火腿鋪面烝
撕鷄湯 襯火腿冬笋 火腿煨麪条魚 去頭
燒羊肉 蝍蝛边煨魚翅
煨蹄桶 鷄塊同煨出骨 分裝兩碗 火腿 螃蟹 麻雀
煨鴿蛋 板鴨 燒裏肉 鷄拷
煨鷄塊 腰胰 腰子 榛仁
蟹燒魚翅 花生 瓜仁 桃仁
燒鱠魚 石榴 凤菱 青橘
燒海參 栗子

燒野鴨 去骨 旗下白片肉用後臂入滚水
火腿煨鴨舌 鍋一煠変色上架烝熟蒳片
燒冬笋 不走油滑味
黄芽菜燒鴨舌 哈吶吧
猪腦燒海參丁對拼 炒蝍蝛
冬笋燒家鄉肉切方塊 走油鷄
煨沙魚皮 𪓟子炒蟹肉
豆豉燒鷄豆火腿笋丁 煨烏魚蛋
絡奥湯 花生仁 瓜仁 桃仁
猪脊筋煨魚翅 熟凤菱加糖 油炒栗子
乳鮮加松仁 榛仁 火腿片 皮蛋
炒鮮蟶絲 肉脯 熏魚 板鴨片

火腿煨鴿蛋
酥鷄圓
野鴨紅湯海参
糟水脂油燉鯿魚
清湯魚翅片 襯青菜頭对開火腿冬笋鷄白湯要寬
蹄皮燒海参 海参要少
去皮萝蔔紅湯煨羊肉 加青蒜葉
天花豆腐 火腿冬笋
假油燉鷄蛋
冬笋肉絲燒鰱魚
野鴨羹 切骰子塊

冬笋 四小燒碟
熟醉蟹
麪条魚段 麪条魚鮮汁煨 透去骨
燒鹿筋丁
炒蟶乾絲
炒片鷄
炒蛋白釘

糟鰣魚煨石糕豆腐
海参假鰻魚
洋米葛米羹
油煠鷄圓 可脍
東坡肉 大塊
燉鱠魚蘸生羌醋
鴨舌煨冬笋酥塊鷄湯
青菜頭煨極爛魚翅 寬湯大碗
扳碎凍豆腐鷄汁煨透燒海参
煨鯊魚皮 火腿韮菜寬湯
肥火腿夾煠肉片 二分厚
凍鰱魚羔 切如腐乳式塊

油燒栗肉
熟凤菱肉
醬燒排骨 冬笋穿
油包腰胰

花生仁
榛仁
葡萄
全橘
醉蠏
火腿
菜式

泥螺
黄雀脯 麻雀捺扁蘸油煤
糟鯿魚煨石羔豆腐加鷄皮
海參片燒鱔魚肚 去骨
火腿方塊 去皮 煨黄芽菜心 寸段
鮮煨蹄肘
燒鱔乾絲
油煤蝦圓
魚腦羹
蹄筋燒香袋豆腐 松仁火腿
蟹肉燒菜苔

糟鷄 切長条
糟鴨
凍羊肉
豆腐餃
燒荸薺
野鴨片
燒黄雀 如麻雀式
煤牌骨
乾醉蝦
燕窩把
蟹腿燒魚翅

口蘑鷄皮煨燕笋
羌醋鱘花魚
扒火腿搓燒扒肉
燒野鴨配金錢香餅

燕窩襯白魚塊火腿鷄皮寬湯
海參配豆腐 松仁火腿丁
鯊魚皮夾荷葉
扣肉 小栗
煨糟鷄 冬笋
葛仙米洋米 松仁瓜仁

火腿苔菜燒海參
炒鮮鱔
梅花腸
捲蘇肝
捲裡肉
捲梅花腰
刀魚 花生仁
荸薺圓 瓜子仁
蘋菓酥 塩水桃仁
燒黄雀 海參餡杏仁去皮
油煤鷄片 青菓
豆腐餃 紅菓

菓式

板鴨去骨切塊煨蘑菇冬筍
飯湯
燒蟶乾絲配鮮蟶絲
烏魚蛋
燒雜菓
燕窩豆腐
燒鹿筋
燒鴨舌
苔菜煨洋菜
煨野雞片

片醬鴨
紅脆
糟雞
火腿丁
燒龍坪山藥細圓
杏仁
榛仁
瓜子仁
花生仁
松仁
苡仁

橘子
葡萄
蘋菓
蒲桃
金橘
福橘
青菓
糖球

煨海參羹
煨淡菜絲
野鴨煨菜苔
燒蜱蠍餅 餡用火腿冬筍絨
熟切火腿
燒荔枝雞
火腿肘煨蹄肘 紅湯
火腿燉春班 清湯
家鴨煨板鴨
燜蟹尖圓各半 黃湯
燕窩清湯
蟹肉煨魚翅 黃湯

火腿糖蹄
魚鬆
燒腰
燒骨
雞片
楊梅球
麻雀
燒野鴨
紅米盒
白米盒

栗子
蓮子
嶶藥
北棗

煨鮮蟶白湯
刀魚圓
夹沙肉
酥鷄
燒蟶蠔羹
燒海參
玉蘭豆腐
蟶蠔炒索麪
滚豆腐乾
燒魚
燒海參配煠魚肚 弍配豆腐餃

蟹肉盒
火腿鷄絨冬筍盒
鷄蛋糕
饅頭酥
一口香
滿洲湯
天花煨鴨舌
煨鴿餃
蘑菇煨燕筍
菁菜圓
刀魚

鴨羹 山藥細圓 野鴨羹亦可
煠蝦圓
扣肉 荷葉餅
蒸鱠魚 羌醋
葛仙米配洋米 松仁冬筍火腿丁
湯
蟹肉炒索麪
海參丁配猪腦
鷄羹
烏魚蛋
扣肉
煨煠魚肚 火腿冬筍

煠鷄脯
燒猪腦
炒鷄雜
燒黄雀
刀魚
鷄䑋絲
梅肉脯

銀魚湯
鴨舌煨菜苔 冬笋火腿
海參配石羔豆腐
菓鴨薏米蓮子
煠蝦圓
炒肉絲麪餅
湯
鴨舌燒菜苔火腿笋
燒海參蹄火腿笋香丸
全銀蹄
燉鱘魚 羌醋

刀魚
煠雞膜
蹄筋
雞雜
燒蹄筋丁
炒魚片
酥雞
湯

燕窩
煨魚翅
海參鱘魚肉襯
煨三笋
煨鮮潯魚片
燒蹄肘
魚捲湯
清湯魚翅
芥菜拌海參
萵苣配盐水鷄

燒鯊魚皮
刀魚
青魚片
煠梨塊
辰仁 花生仁
桃仁 杏仁
煠海蜇皮 切小方塊滚水泡透
火腿 盐蛋 蟶臭
蒲桃 荸薺 糖球
黑梅
火腿鴨舌
荸薺餅 面洒火腿末
鷄

烧煠肉
火腿煨鮰魚
口蘑煨鷄卵
珍珠菜煨鴿蛋
火腿煨水鷄豆
香椿烧芽笋

冠油烧鷄肝
煠裡肉
煠捲胰
煠腰子
爆骨子